

# AFTER DINNER

AVEC

## IRISH COFFEE

*Jameson irländsk whisky, kaffe, grädde, brunt farinsocker*  
*Jameson irish whisky, coffee, double cream, brown sugar*

145

## CARAMEL COFFEE

*Amarula, rom, kaffe, grädde, saltkaramell*  
*Amarula, rum, coffee, cream, salty caramel*

135

## PUNSCH SHOT

*Flaggpunsch, kaffe, grädde*  
*Swedish Punsch, coffee, cream*

115

## TOKAJI

*Zoltan Demeter, Birtokbor, Ungern 2015 EKO*  
120/6CL

## TENUTA DEL FANT

*Moscato D'Asti, Italien, 2017*  
95/6CL

## PASSITO DE MONTE SORIO

*Angelino Maulè, Veneto, Italien, 2016*  
120/6CL

# SÖTT

SWEETS

## CHOKLAD I UGN

*Med rårörda blåbär, nougatglass, rostade hasselnötter*  
*Baked chocolate with blueberries, nougat ice cream, roasted hazelnuts*

105

## VARMA ÄPPLÉN

*Med karamell, kanel- & ingefärglass, honungsrostad havre*  
*Warm apples with caramel, cinnamon & ginger ice cream, honeyroasted oats*

90

## CRÈME BRÛLÉE

85

## VEGANSK KÖRSBÄRSKOMPOTT

*Med vaniljglass, kokoscrunch*  
*Vegan cherry compote with vanilla ice cream, coconut crunch*

95

## GLASS/SORBETKULA

*Ice cream/sorbet*

45

## MÖRK CHOKLADTRYFFEL

*med havssalt*  
*Dark chocolate truffle with sea salt*

25

# COCKTAILS

## SAFFRAN SOUR

*Bourbon, saffranssocker, citron, angostura, ägvita*  
*Bourbon, saffron sugar, lemon, angostura, egg white*

135 KR

## DO YOU SPEAK MANDARIN

*Gin, färskpressad mandarin, cointreau bloodorange*  
*Gin, fresh mandarin juice, cointreau bloodorange*

135 KR

## APPLE MULE

*Vodka, äppelmust, kanel*  
*Vodka, apple jus, cinnamon*

135 KR

## JUST PEACHY

*Bourbon, persikopuré, angostura, timjan*  
*Bourbon, peach purée, angostura, thyme*

135 KR

## LINGONBELLINI

*UD's cava, lingonmust, lime, socker*  
*Cava, lingonberry jus, lime, sugar*

135 KR

## VIRGIN HUGO

*Alkoholfritt bubbel, fläder, mynta citron*  
*Non alcoholic sparkling wine, elderflower, mint, lemon*

75 KR

# TILL DRINKEN

BARSNACKS

## MARCONAMANDLAR

*Almonds from Marcona*

55 KR

## VALENCIAMANDLAR

*Almonds from Valencia*

45 KR

## GRÖNA OLIVER

*Green olives*

45 KR

## MOSTARDAOLIVER

*Black mostarda olives*

55 KR

## ÖLKORV

*Swedish beer sausage*

55 KR

## CHIPS

*Different flavours of Tjrells crisps*

35 KR

## POMMES MED TRYFFELAIOLI

*Fries with truffle aioli*


55 KR

# SICKLA

UD URBAN DELI

# TILLTUGG

## SNACKS

<b>TUNNBRÖD</b> 	<b>35</b>
Från Stockholms stenuqnsbageri med kolgrillat smör <i>Flatbread from Stockholm's stenuqnsbageri, with charcoal grilled butter</i>	
<b>PIEMENTOS DE PADRON</b> .....	<b>85</b>
Grillade, små gröna paprikor <i>Grilled green peppers</i>	
<b>IBERICO PURO DE BELOTTA</b> .....	<b>95</b>
30g Lufttorkad skinka från Spanien av finaste kvalité <i>30g cured ham from Spain of finest quality</i>	

# FÖRRÄTTER

## STARTERS

<b>KOREANSK RÅBIFF</b> 80G/160G .....	<b>LITEN 135 / STÖRRE MED POMMES 245</b>
Svenskt nötkött med koreansk senapsås, koriander, salladslök, rödlök, rostade sesamfrö & chilimajonnäs <i>Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame &amp; chili mayonnaise. Small /Larger with fries.</i>	
<b>RÅBIFF</b> 50/50 80G/160G .....	<b>LITEN 135 / STÖRRE MED POMMES 245</b>
50/50 malet svenskt nötkött och gurka med karamelliserad lök, furikake på jordärtskocka, grönkål, rostade solrosfrön & dijonnaise <i>50/50 Swedish beef and cucumber tartar with caramelized onion, furikake made of Jerusalem artichoke, green cabbage, roasted sunflower seeds &amp; dijonnaise. Small /Larger with fries.</i>	

<b>KALIXLÖJROM</b> .....	<b>185</b>
20 gram löjrom, krossad friterad potatis, sandefjordsås, picklad silverlök, gräslök & dill <i>Vendace roe with fried potato, sauce "Sandefjord", pickled silverskin onion, chives &amp; dill</i>	

<b>LOBSTERROLL UTAN/MED POMMES</b> .....	<b>185/215</b>
hummer, russiandressing, briochebröd <i>Lobster, russian dressing, brioche bread. Without/with fries</i>	

<b>URBAN DELI SKAGEN</b> HALV 100G/ HEL 200G .....	<b>165/255</b>
På smörstekt rågbröd, rödlök, citron, dill, toppad med kalixlörrom <i>Shrimps "Skagen" (100g/ 200g), red onion, dill and lemon served on rye bread topped with vendace roe</i>	

<b>SOM TAM SALLAD</b>  <b>VEGAN.</b> .....	<b>105</b>
Med avokado, marinerad gurka, råkostsallad, thom paa säs, koriander, chilidipp, rostade sesamfrön & jordnötter <i>Som tam salad with avocado, marinated cucumber, raw food salad, thom paa sauce, cilantro chili dip, roasted sesame &amp; peanuts</i>	

<b>SVAMPTOAST</b> 	<b>135</b>
Smörstekt levainbröd,blandsvamp, gravad riven äggula & kaprismajonnäs <i>Toasted levain, mixed mushrooms, cured grated egg yolk &amp; capers mayonnaise</i>	

# SALUHALL

## FOOD COURT

### OSTRON OYSTER

<b>FINE DE NORMANDIE N.4</b> .....	<b>18</b>	<b>12 OSTRON</b> .....	<b>180</b>
Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>Fine de Normandie N.4, with lemon, onion vinaigrette &amp; hot sauce</i>		Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>12 oysters, with lemon, onion vinaigrette &amp; hot sauce</i>	
<b>SPECIALE OSTRON</b> .....	<b>36</b>	<b>OSTRONMIX 6 ST</b> .....	<b>150</b>
Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>Speciale Oysters, with lemon, onion vinaigrette &amp; hot sauce</i>		Dagens urval av ostron med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce <i>6 mixed oysters, with lemon, onion vinaigrette &amp; hot sauce</i>	

### SKALDJUR SEAFOOD

<b>PLATEAU</b> .....	<b>595 PER PERSON</b>	<b>RÖKTA RÄKOR</b> .....	<b>1 NÄVE 95 / 2 NÄVAR 145</b>
Ostron, räkor, rökta räkor, krabba, hummer, aioli, koreansk senapsås & chilimajonnäs, smörtsekt bröd <i>Oysters, shrimps, smoked shrimps, crab, lobster, aioli, korean mustard dip sauce &amp; chilli mayonnaise, toast</i>		Med aioli & citron <i>Smoked shrimps with aioli &amp; lemon</i>	
<b>FÄRSKA RÄKOR</b> . . . .	<b>1 NÄVE 135 / 2 NÄVAR 205</b>	<b>KOKT KRABBA</b> .....	<b>HALV 135/ HEL 245</b>
Med aioli & citron (begränsat utbud sön-tis) <i>Shrimps with aioli &amp; lemon (limited selection sun-tue)</i>		Med koreansk senapsås & citron <i>Crab with korean mustard &amp; lemon</i>	
		<b>KOKT HUMMER</b> .....	<b>HALV 275 / HEL 395</b>
		Med chilimajonnäs & citron <i>Lobster with chili mayonnaise &amp; lemon</i>	

### CHARK CHARCUTERIE

<b>CHARKBRICKA</b> .....	<b>LITEN 145 / STÖRRE 265</b>
Dagens urval från charkdisken och vegetariska tillbehör / <i>today's selection of charcuteries and vegetarian condiments</i>	
<b>DELI DELUXE</b> .....	<b>450</b>
Tre sorters chark, 30g Iberico, ostbricka, buffelmozzarella och vegetariska tillbehör, perfekt start för 4 pers <i>Three charcuteries, 30g Iberico, cheese platter, buffalo mozzarella and vegetarian condiments, a perfect start for a group of four</i>	

### OST CHEESE

<b>OSTBRICKA</b> .....	<b>115 FÖR EN, 210 FÖR TVÅ, 390 FÖR FYRA</b>
Dagens urval från ostdisken med tillbehör / <i>Cheese platter, today's selection with condiments</i>	
<b>BUFFELMOZZARELLA</b> .....	<b>115</b>
Med havtornssirap, tomat, basilika <i>Buffalo mozzarella with sea buckthorn suryp, tomato, basil</i>	



**MIXED GRILL**  
Kvällens utbud av kött och korv, med UD's bea, tryffelmajo, rödvinskysky, grönsallad och pommes.  
*Today's selection of meat and sausages, served with Urban Deli's bearnaise sauce, truffle mayonnaise, red wine gravy, salad and french fries.*  
**295 PER PERSON**  
Minimum två personer

# VARMRÄTTER

## MAIN COURSES

<b>HAMBURGARE</b> .....	<b>195</b>
Svensk gårdsburgare med lagrad prästost, sallad, tomat, picklad & rostad gul lök, saltgurka, tryffelmajonnäs & pommes frites <i>Swedish beef burger with mature cheese, salad, tomato, pickled &amp; roasted onion, pickles, truffle mayonnaise &amp; fries</i>	
<b>HALLOUMBURGARE</b> 	<b>195</b>
Med sallad, tomat, chilicoleslaw, picklad & rostad gul lök, pommes frites <i>Halloumi burger with salad, tomato, chili coleslaw, pickled &amp; roasted onion, fries</i>	
<b>SAVOYKÄLDOLMAR</b>  <b>VEGAN</b> .....	<b>205</b>
Höstsvamp, munktorpsvete, picklad pumpa, lingon, rostade hasselnötter <i>Savoy cabbage dolma, mixed autumn mushrooms, wheat berries, pickled pumpkin, lingonberries, roasted hazelnuts</i>	
<b>SOM TAM SALLAD</b>  <b>VEGAN/MED RÄKOR</b> .....	<b>195/245</b>
Med avokado, marinerad gurka, råkostsallad, thom paa säs, koriander, chilidipp, sesam & jordnötter <i>Som tam salad with avocado, marinated cucumber, raw food salad, thom paa sauce, cilantro, chili dip, sesame &amp; peanuts</i>	
<b>FISK &amp; SKALDJURSGRYTA</b> .....	<b>225</b>
Med räkor, musslor, parmesan, aioli & krutonger <i>Fish &amp; seafood soup with shrimps, mussels, parmesan, aioli &amp; crutons</i>	
<b>ÅNGAD TORSKRYGG</b> .....	<b>295</b>
Med krossad friterad potatis, sandefjordsås, forellrom, gräslök & dill <i>Steamed cod with fried potato, sauce "Sandefjord", trout roe, chives &amp; dill</i>	

### FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

<b>SVENSK ENTRECÔTE 250G</b> .....	<b>325</b>	<b>SVENSK RÖDING</b> .....	<b>255</b>
<i>Entrecôte from Sweden, 250g</i>		<i>Char from Sweden</i>	
<b>SVENSK HÄNGMÖRAD OXFILÉ 180G</b> .....	<b>355</b>	ALLT KÖTT NAPPERAS MED LITE RÖDVINSKY	
<i>Dry aged beef tender loin from Sweden, 180g</i>			

### TILLBEHÖR SIDE ORDERS

Allt från grillen serveras med ett valfritt tillbehör.

*Everything from the grill is served with a side order of your choice.*

<b>SOM TAM SALLAD</b> SOM TAM SALAD <b>65</b> Med thom paa säs, koriander, chilidip, sesamfrön & jordnötter <i>With thom paa sauce, coriander, chili dip, sesame &amp; peanuts</i>	<b>SMÖRSTEKT BLANDSVAMP BUTTERED MUSHROOMS 85</b> Med lagrad prästost, rågbröds crisp, picklade lingon <i>Buttered mixed mushrooms with mature cheese, rye bread crisp, pickled lingonberries</i>
<b>POMMES FRITES FRENCH FRIES 65</b> UD's bearnaise & tomatallad <i>UD's bearnaise &amp; tomato salad</i>	<b>GRÄDDSTUVAD SAVOYKÅL CREAMY SAVOY CABBAGE 80</b> Med ugnsbakad pumpa, rostade hasselnötter <i>With ovenbaked pumpkin, roasted hazelnuts</i>

### DIPSÅS DIP

<b>MAJONNÄS, AIOLI, CHILIMAJONNÄS, TRYFFELDIP, BEARNAISE, VEGANSK CHILIDIP</b> .....	<b>20</b>
<i>Mayonnaise, aioli, chili mayonnaise, truffle dip, bearnaise, vegan chili dip</i>	